

黑龙江产地批发诚信保质保量特级(秋耳)干黑木耳

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 黑龙江产地批发诚信保质保量特级(秋耳)干黑木耳 |
| 公司名称 | 牛勇(个体经营) |
| 价格 | 90.00/千克 |
| 规格参数 | 产地/厂家:黑龙江尚志市亚布力 品种:黑木耳 种类:干木耳 |
| 公司地址 | 中国 辽宁 沈阳市大东区 沈阳市大东区莲花街 |
| 联系电话 | 86 024 88484828 18940055521 |

产品详情

| | | | |
|-------|-----------|------|---------|
| 产地/厂家 | 黑龙江尚志市亚布力 | 品种 | 黑木耳 |
| 种类 | 干木耳 | 等级 | 特级 |
| 干湿比 | 1:15 | 耳片厚度 | 1.6(mm) |
| 水分 | 6(%) | 杂质 | 0.3(%) |
| 灰分 | 5(%) | | |

我的家乡

黑龙江林区,家乡农户种植,自产自销。山泉水灌溉,采摘后一次晒凉成型,绝无二次加工的纯天然绿色食品。此黑木耳泡发率大于1:16,具有质量好、纯天然、无污染等优点。

营养价值

黑木耳含有丰富的碳水化合物、蛋白质、铁、钙、维生素等营养物质,营养价值极高。同时,黑木耳含有丰富的植物胶原成分,具有吸附作用,能够清理消化道、清胃涤肠。

黑木耳脆嫩可口,味道鲜美,是城乡人民喜爱的食品。黑木耳中含有大量的碳水化合物,蛋白质约,脂肪、纤维素、铁、钙、磷、胡萝卜素、维生素b1、b2和c等营养物质。黑木耳滑嫩爽口、清脆鲜美、营养丰富,是一种可食、可药、可补的黑色保健食品,有“素中之荤”的美誉,是我国传统的出口品种。

食用方法

先把精选的东北干木耳用冷水泡发,然后在开水里焯一下,木耳焯熟后捞出晾凉,接下来把酱油加上芥末调汁,吃的时候蘸上芥末汁。此菜颜色简单,给人清爽之感,木耳柔韧中带着山野的清香,蘸上芥末

汁每次吃到嘴里都会有钻鼻的辛辣芳香，浓浓的芥末汁辣味强烈，刺激着口、舌，整个鼻腔突然间通畅了许多，味道十分独特。

黑木耳凉拌着吃，对降血压有好处，洋葱香脆带些微甜，调味出的木耳软嫩，入口滑爽。

可沾汁、凉拌、热炒、煮炖，可搭配各种蔬菜及肉类。

食物相克

黑木耳不宜与田螺同食，不宜与萝卜一起涮煮。

联系方式

旺旺：牛勇

手机：18940055521

如果我不在电脑旁，请您留言，或手机短信，我会及时与您联系。